

УТВЕРЖДАЮ: _____
директор НТТМПС Я.П. Залманов

АКТ № 39
проверки готовности столовой
к организации питания обучающихся и сотрудников техникума
в 2019/2020 учебном году

от 14 августа 2019г.

Комиссия в составе:

председателя – Волковой Т.Б., заместителя директора по АХЧ
зам. председателя – Белоусовой Н.В., заместителя директора по СПР
членов комиссии:

Гирева О.Н., зав. столовой

Маловой И.В., зам. зав. здравпункта

Дроздовой О.В., председатель профсоюзной организации

Юрик Е.Д., специалист по охране труда.

провела проверку готовности столовой техникума к организации питания обучающихся и сотрудников в 2019/2020 учебном году и

УСТАНОВИЛА

- 1. Паспорт пищеблока – имеется, утвержден 17.07.2015г.**
2. Оснащенность пищеблока помещениями (основные, вспомогательные), оборудованием и столовой мебелью (перечислить какие помещения имеются, их оснащенность, готовность к эксплуатации)
 - Обеденный зал
 - Помещение для мытья рук
 - Линия раздачи
 - Горячий цех
 - Помещение для обработки яиц
 - Мясорыбный цех
 - Холодный цех
 - Моечная для мытья столовой и кухонной посуды
 - Склад для сыпучих продуктов

Основные и вспомогательные помещения оснащены необходимым оборудованием, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиН.

3. Обеденный зал оборудован на 68 посадочных мест; буфет на 120 посадочных мест.
4. Проверка технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования соответствует паспортным характеристикам:
Технологическое и холодильное оборудование имеется, соответствует требованиям эксплуатации
5. Наличие и ведение журналов учетной документации (перечислить):
 - Журнал учета продуктов питания (оборотная ведомость)
 - Калькуляционные карты и сертификаты качества;
 - Журнал проведения витаминизации 3-х основных и сладких блюд;
 - Журнал здоровья;
 - Журнал температурного режима холодильного оборудования;
 - Журнал бракеража готовой продукции
 - Книга жалоб и предложений
 - Журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств

Журналы учетной документации имеются в наличии, ведутся регулярно. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Журналы учетной документации имеются в наличии, ведутся регулярно. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Договоры на поставку продуктов питания - имеются
7. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой (периодичность прохождения медосмотров) – периодичность медицинского осмотра работников столовой соблюдается в соответствии с требованиями СанПиН и Программой производственного контроля Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.
8. Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности – периодичность проведения инструктажей по ОТ и ППБ соблюдается, протоколы имеются. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, имеются средства пожаротушения.
9. Наличие кухонного и столового оборудования – состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиН.
10. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря – столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями СанПиН
11. Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов
Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах и подтоварниках, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку. Имеются средства измерения температуры и влажности воздуха; имеются сведения о дате поступления продуктов питания и сроках их реализации.
12. Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств – моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, журнал вылачи моющих и дезинфицирующих средств - отсутствует.
13. Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиН; имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц.
14. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции
Имеются сертификаты качества продуктов питания и калькуляционные карты блюд
Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
15. Бракераж готовой продукции - имеется журнал бракеража готовой продукции

Председатель комиссии:

Волкова Т.Б.

Зам. председателя:

Белоусова Н.В.

Члены комиссии:

Комаров К.А.

Волков В.Т.

Малова И.В.

Юрик Е.Д.

Дроздова О.В.

